



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ VE SALAMLI KOKOTLAR

MALZEMELER

225 gr lor peyniri veya labne
1 yemek kasığı ayçiçek yağı
1 küçük soğan, ince doğranmış
100 gr mantar, doğranmış.
2 yumurta, çırpılmış
50 gr salam, küp şeklinde kesilmiş
Bir tutam taze rendelenmiş hint cevizi
Tuz ve karabiber
25 gr tereyağı, eritilmiş

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 C isitin.

Bir tencerede ayçiçek yağını isitin soğanları ekleyip yumuşayınca kadar kızartın.

Mantarları ekleyip 1 - 2. dak. devamlı karıştırarak pisirmeye devam edin.

Tencereyi atesten. alıp soğumaya bırakın.

Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çırpılmış yumurtaları peynire azar azar ekleyerek yedirin.

Salam, soğan ve mantar peynir karışımına ekleyin. Hint cevizi tuzu ve biberi katın.

Isıya dayanıklı 4 küçük kabin içine fırçayla tereyağını sürün. Karışımı esit alarak bu kaplara boşaltın.

Kapları fırına sürüp 20-25 dakika kabarıp kahverengilese kadar pisirin, Maydanozla süsleyip servis yapın.